Arab Republic of Egypt

EDICT OF GOVERNMENT

In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

ES 154-7 (2005) (Arabic): MILK AND DAIRY PRODUCTS PART: 7 COW'S MILK FAT PRODUCTS

BLANK PAGE

BRUTUM FULMEN
IGNORANTIA JURIS NON EXCUSAT
PROTECTED BY COPYRIGHT

المواصفات القياسية المصرية

ES

م ق م : ١٥٤-٧/ ٢٠٠٥

الالبان ومنتجاتها

الجزء السابع :

منتجات دهن اللبن البقرى

جمهورية مصر العربية
الهيئة المصرية العامة لمواصفات والجودة

تاريخ الاعتماد : ٢٠٠٥/٣/٩

كل الحقوق محفوظة للهيئة، ما لم يحدد خلاف ذلك، ولا يجوز إعادة إصدار أى جزء من المواصفة أو الانتفاع به فى أى شكل وبأى وسيلة إليكترونية أو ميكانيكية أو خلافها ويتضمن ذلك التصوير الفوتوغرافى والميكروفيلم بدون تصريح كتابى مسبق من الهيئة أو الناشر.

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

العنوان : ١٦ ش تدريب المتدربين – السواح – الأميرية.

تليفون : ٢٨٤٥٥٢٢ – ٢٨٤٥٥٢٤

فاكس : ٢٨٤٥٥٠٤

بريد الكترونى : moi@idsc.net.eg

موقع الكترونى : www.eos.org.eg

مقدمة

م.ق.م ١٥٤ ٧ / ٢٠٠٥ الخاصة " بالالبان ومنتجاتها جـ ٧ : منتجات دهن اللبن البقرى " تلغى وتحل محل أخر أصدار لها عـــام ١٩٩٨ ، متماثلة فنيا مــــع تعديل مـــــع المواصفة الـــدولية كـــودكـــــس (A- 2 /1973) والمراجعة ١ ١٩٩٩ طبقا للملحق أ

قام بأعداد هذه المواصفة لجنة التوافق رقم ٢/٣ الخاصة بالالبان ومنتجاتها

الالبان ومنتجاتها

الجزء السابع :منتجات دهن اللبن البقري

١ المجال

تختص هذه المواصفات القياسية بالاشتراطات الأساسية والمعايير الوصفية الخاصة بمنتجات دهن اللبن البقرى (السمن ودهن الزبد ودهن اللبن اللامائى أو دهن الزبد اللامائى) المصنع من اللبن البقرى وطرق الفحص والاختبار.

٢ التعريف

هى منتجات دهن اللبن المتحصل عليها من اللبن المبستر والزبد أو القشدة الطبيعية المبسترة بوسائل تصنيعية ينتج عنها إزالة كل الماء والمواد اللبنية غير الدهنية تقريباً

٢/ ١ السمن :

هو المنتج الدهنى المتحصل عليه من اللبن او القشدة أو الزبد بطريقة الغلى المباشر للتخلص من معظم الماء وفصل الطبقة الدهنية من المواد الصلبة اللادهنية .

٢/ ٢ دهن الزبد :

هو المنتج المصنع من الزبد المسال على درجة حرارة اقل من ١٠٠°س وفصل الطبقة الدهنية من الوسط المائى بالطرد المركزى .

٢/ ٣ دهن اللبن اللامائى :

هو المنتج المصنع من دهن الزبد بتعريضه للتبخير تحت تفريغ لازالة الجزء المتبقى من الماء منه .

٣ الاشتراطات الأساسية

٣/ ١ يكون المنتج خالياً من التزنخ والروائح الغريبة.

٣/ ٢ يكون المنتج خالياً من ايه زيوت أو دهون غريبة.

٣/ ٣ يكون المنتج خالياً من الشوائب.

٣/ ٤ تكون المواد المضافة طبقا للتشريعات الصادرة فى هذا الشأن وفى حالة عدم وجود قرارات لأى من المواد المضافة تكون طبقا لما تصدرة لجنة دستور الأغذية الدولية.

٣/ ٥ السمن :

٣/ ٥/ ١ لاتقل نسبه الدهن عن ٩٩,٦٪.

٣/ ٥/ ٢ لاتزيد نسبه الرطوبة على ٠,٣٪.

٣/ ٥/ ٣ لايزيد رقم البيروكسيد على ٠,٦ مليمكافىء من الاكسجين الفعال/كجم دهن.

٣/ ٥/ ٤ لاتزيد نسبه الاحماض الدهنية المنفردة فى دهن اللبن على ٠,٤٪ محسوبة كحمض أولييك (رقم الحموضة).

٣/ ٦ دهن الزبد :

٣/ ٦/ ١ لاتقل نسبه الدهن عن ٩٩,٦٪.

٣/ ٦/ ٢ لاتزيد نسبه الرطوبة على ٠,٣٪.

٣/ ٦/ ٣ لايزيد رقم البيروكسيد على ٠,٦ مليمكافىء من الاكسجين الفعال/ كجم دهن.

٣/ ٦/ ٤ لاتزيد نسبه الاحماض الدهنية المنفردة فى دهن اللبن على ٠,٤٪ محسوبة كحمض أولييك (رقم الحموضة).

٣/ ٧ دهن اللبن اللامائى ودهن الزبد اللامائى :

٣/ ٧/ ١ لاتقل نسبه الدهن عن ٩٩,٨٪.

٣/ ٧/ ٢ لاتزيد نسبه الرطوبة على ٠,١٪.

٣/ ٧/ ٣ لايزيد رقم البيروكسيد على ٠,٣ مليمكافىء من الاكسجين الفعال/ كجم دهن.

٣/ ٧/ ٤ لاتزيد نسبه الاحماض الدهنية المنفردة فى دهن اللبن على ٠,٣٪ محسوبة كحمض أولييك (رقم الحموضة).

٣/ ٨ يتراوح معامل الانكسار بين ١,٤٥٢٤- ١,٤٥٥٢ عند ٤٠ °س.

٣/ ٩ يتراوح رقم رايخرت بين ٢٢- ٣٣.

٣/ ١٠ يتراوح رقم بولنسكى بين ١,٥- ٣,٥.

٣/ ١١ يتراوح رقم كيرشنر بين ٢٠- ٢٦.

٣/ ١٢ يتراوح الرقم اليودى بين ٣٠- ٤٥.

٣/ ١٣ يتراوح رقم التصبن بين ٢١٨- ٢٢٨.

٣/ ١٤ تتراوح درجة الانصهار بين ٣٠- ٣٦ ° م.

٣/ ١٥ تكون حدود المعادن الثقيلة فى المنتج طبقا للمواصفات القياسية المصرية رقم ٢٣٦٠ " الحدود القصوى للمعادن الثقيلة فى الإغذية" .

٣/ ١٦ يكون المنتج خالياً من البكتريا الممرضة وسمومها.

٣/ ١٧ يكون المنتج خاليا من المجموعة القولونية.

٣/ ١٨ يكون المنتج خالياً من بكتريا الايشريشيا كولاى.

٣/ ١٩ يكون المنتج مطابقاً للحدود المسموح بها من السموم الفطرية.

٣/ ٢٠ يكون المنتج خالياً من ميكروب الليستريا مونوسيتوجنيس.

٣/ ٢١ تكون متبقيات المبيدات طبقا للمواصفات القياسية المصرية الصادرة في هذا الشأن ومواصفات اللجنة الدولية لدستور الأغذيه لمتبقيات المبيدات.

٣/ ٢٢ يتم الفحص الاشعاعى على الواردات من الدول المحددة بقرار رئيس مجلس الوزارءرقم ١١٨٦ واى تعديلات او مستجدات تطرأ علية.

٣/ ٢٣ تكون بقايا العقاقير البيطرية فى الحدود المسموح بها دوليا الصادره عن لجنة دستور الأغذيه الدولية (كودكس).

٤ المعايير الوصفية

٤/ ١ يكون للمنتج الخواص الطبيعية المميزة لدهن اللبن البقرى الطبيعى.

٤/ ٢ يكون المنتج خالياً من الفيتوسيترولات.

٤/ ٣ نسبه المكونات اللبنية اللادهنية فى حدود ٠,٢٪ بالوزن.

٥ العبوات والبيانات

٥/ ١ يعبأ المنتج فى عبوات مناسبة تكفل المحافظة على خواصه ولا تؤثر على جودته أو صلاحيته للاستهلاك الأدمى على أن لا تتعارض العبوات المستخدمة مع المواصفات والقرارات الصادرة فى شأن العبوات المستخدمة فى تعبئة المواد الغذائية.

٥/ ٢ يراعى ما جاء بالتشريعات الصادره والمواصفات القياسية المصرية رقم ٢٦١٣ " فترات صلاحية المنتجات الغذائية " و المواصفات القياسية المصرية رقم ١٥٤٦ " بيانات بطاقات المنتجات الغذائية المعبأة " على ان يوضح باللغة العربية على العبوات أو البطاقات الأصلية وبطريقة غير قابلة للمحو أو الطمس البيانات التالية ويجوز كتابتها بلغات أجنبية إلى جانب اللغة العربية.

٥/ ٢/ ١ اسم المنتج وعنوانه وعلامته التجارية ان وجدت.

٥/ ٢/ ٢ نوع المنتج (سمن- دهن الزبد- دهن اللبن اللامائى).

٥/ ٢/ ٣ نسبه الدهن.

٥/ ٢/ ٤ المواد المضافة ونسبتها.

٥/ ٢/ ٥ الوزن الصافى لمحتويات العبوة.

٥/ ٢/ ٦ تاريخ الانتاج ومدة الصلاحيه أو تاريخ انتهاء الصلاحية.

٥/ ٢/ ٧ عبارة صنع فى مصر فى حالة الانتاج المحلى وبلد المنشأ واسم المستورد والمعبىء (عند أعادة تعبئتها) فى حالة الاستيراد.

٥/ ٢/ ٨ درجة حرارة الحفظ والتداول.

٦ طرق الفحص والاختبار

تجرى طرق الفحوص والاختبارات طبقا لما جاء بالمواصفات القياسية المصرية رقم ١٥٥ " الطرق الطبيعية والكيميائية القياسية لاختبار الالبان ومنتجاتها ".

٧ المصطلحات الفنية

سمن .... samn / Ghee

دهن الزبد .... butteroil

دهن اللبن اللامائى أودهن الزبد اللامائى .... anhydrous butteroil or anhydrous milk fat

رقم رايخرت .... Reichert value

Polenske value .... رقم بولنسكى

Kirshner value .... رقم كيرشنر

Saponification value .... رقم التصبن

Iodine value .... الرقم اليودى

Peroxide value .... رقم البيروكسيد

E. Coli .... الاشريشيا كولاى

Acid value .... رقم الحموضة

٨ المراجع

- Codex Standard No. A -2 - 1973, Rev -1- 1999
standard for (i) butteroil (ii) anhydrous
butteroil and anhydrous milk fat
CAC / VOI - XVI - ED.1

- Egan,s kirk sawyer 1981
pearson' s chemical analysis of food 8 th edition
Edinburgh London melboure and new york

- Fahmi A. H. and fahmi T.k(1972)
studis on some chemical properties of samm
III the degree of saturation present in Egyption samm
Agriculture research review, voI . 50, NO . 3, cairo

- Hassan, M.N.A rady , A. H .and ibrahim ,M.K(1989)
stability and keeping quality of butter oil and samm
Egyption J.of dairy science ,vol 17,No.1

الجهات التى اشتركت فى وضع المواصفات

قام بإعداد هذه المواصفات اللجنة الفنية رقم (٣ / ٢) والخاصة بـ (بالالبان ومنتجاتها) والتى يضم تشكيلها الجهات التالية :

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة .

المعامل المركزية - وزارة الصحة.

مصلحة الكيمياء.

كلية الزراعة – جامعة القاهرة.

معهد بحوث الانتاج الحيوانى.

هيئة الرقابة على الصادرات والواردات.

المركز القومى للبحوث.

معهد التغذية.

مصلحة الرقابة الصناعية.

غرفة الاسكندرية التجارية.

وزارة التموين.

ادارة مراقبة الاغذية.

شركة جهينة للألبان.

شركة مصر للألبان.

شركة النيل للصناعات الغذائية (انجوى).

ملحق (أ)

الالبان ومنتجاتها

جــ٧: منتجات دهن اللبن البقرى

رقم البند	البند فى المواصفة الدولية	رقم البند	البند المعدل فى المواصفة المصرية	المبرات العلمية
		٨/٣	يتراوح معامل الانكسار بين ١,٢٥٢٤ – ١,٤٥٥٢ عند 40° س	هذه الثوابت للكشف عن الغش باضافة زيوت ودهون نباتية
		٩/٣	يتراوح رقم رايخرت بين ٢٢ – ٣٣	
		١٠/٣	يتراوح رقم بولنسكى بين ١,٥ – ٣,٥	
		١١/٣	يتراوح رقم كيرشنر بين ٢٠ ٢٦	
		١٢/٣	يتراوح الرقم اليودى بين ٣٠ ٤٥	
		١٣/٣	يتراوح رقم التصبن بين ٢١٨– ٢٢٨	
		١٤/٣	تتراوح درجة الانصهار بين٣٠ – ٣٦ م	

﴿الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة﴾

١- أنشئت الهيئة المصرية العامة للتوحيد القياسى عام ١٩٥٧ بالقرار الجمهورى رقم ٢٩ لسنة ١٩٥٧ الذى نص على اعتبارها المرجع القومى المعتمد للشئون التوحيد القياسى ونص القانون رقم ٢ لسنة ١٩٥٧ على أن المواصفة لا تعتبر قياسية إلا بعد اعتمادها من الهيئة.

٢- فى عام ١٩٧٩ صدر القرار الجمهورى رقم ٣٩٢ لسنة ١٩٧٩ الذى قرر ضم مركز ضبط الجودة إلى الهيئة.

٣- فى عام ٢٠٠٥ صدر القرار الجمهورى رقم ٨٣ لسنة ٢٠٠٥ بإعادة تسمية الهيئة لتصبح الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة ، وبناء عليه فإن الهيئة تختص بما يلى :

- إعداد وإصدار المواصفات القياسية للخامات والمنتجات والخامات والأجهزة ونظم الإدارة والتوثيق والمعلومات ومتطلبات الأمن والسلامة وفترات العلاجية وأجهزة القياس.
- التفتيش الفنى والاختبار والرقابة وسحب العينات وإصدار شهادات المطابقة للمواصفات المعتمدة وشهادات المعايرة لأجهزة القياس.
- الترخيص بمنح علامة الجودة للمنتجات الصناعية وعلامات وشهادات الجودة والمطابقة المنتجات للمواصفات القياسية.
- تقديم المشورة الفنية وخدمات التدريب فى مجالات المواصفات والجودة القياس والمعايرة والاختبار والمعلومات لجميع الأطراف المعنية.
- تمثيل مصر فى أنشطة المنظمات الدولية والإقليمية العامة فى مجالات المواصفات والجودة والاختبار والمعايرة.

تقوم الهيئة بتنفيذ متطلبات واشتراطات اتفاقية العوائق الفنية على التجارة لمنظمة التجارة العالمية حيث أن الهيئة هى نقطة الاستعلام المصرية للإمداد بالمعلومات والوثائق فى مجال المواصفات وتقييم المطابقة.

٤- يدير الهيئة مجلس إدارة برئاسة وكيل أول الوزارة رئيس الهيئة، ويضم المجلس فى عضوية ممثلين عن مختلف الجهات المعنية للتوحيد القياسى وجودة الإنتاج والاختبار والمعايرة فى مصر بالإضافة إلى عدد من الأكاديميين والعلميين والخبراء والقانونيين ورجال الإعلام.

٥- يتم إعداد المواصفات القياسية من خلال لجان فنية يربو عددها على مائة لجنة يشارك فيها خبراء طبقاً للمعايير الدولية ومتخصصون من جميع الجهات المعنية ويقوم بالأمانة الفنية لها أعضاء من العاملين بالهيئة.

٦- يتم توزيع مشاريع المواصفات على قاعدة عريضة من الجهات المعنية والبلاد العربية لإبداء الملاحظات خلال فترة ستين يوماً كما تعرض هذه المشاريع على لجنة الصياغة ولجان عامة للمراجعة قبل العرض على مجلس الإدارة.

٧- تتبع الهيئة نظام الترخيص للمصانع باستخدام علامات الجودة على السلع والمنتجات المطابقة للمواصفات المصرية وذلك حماية المستهلكين وخدمة للصانعين لرفع جودة منتجاتهم. ويوجد بالهيئة مجموعة كبيرة من المعامل الحديثة لاختبار المنتجات الكيمائية ومواد البناء والتشييد والمنتجات الهندسية والغذائية ومنتجات الغزل والنسيج بالإضافة إلى معامل للقياس والمعايرة الميكانيكية والكهربائية والفيزيائية.

٨- يتوفر بالهيئة وحدة لحماية المستهلك لتتلقى شكواهم وتعمل على حلها وقد لاقت أعمال الوحدة نجاحاً كبيراً.

٩- يتوفر بالهيئة المكتبة الوحيدة فى مصر المتخصصة فى المواصفات القياسية تحتوى على أكثر من ١٣٠ ألف مواصفة دولية وأجنبية وإقليمية وعربية ومصرية.

EGYPTIAN STANDARDS

ES

ES: 154-7/ 2005

MILK AND DAIRY PRODUCTS

PART: 7

COW’S MILK FAT PRODUCTS

ICS : 67.100.99

Arab Republic of Egypt
Egyptian Organization for Standardization and Quality

www.pdfSecure.com Demo
www.pdftron.com Demo